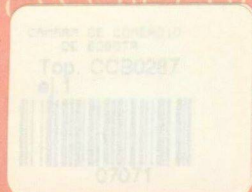




ORGANIZACION DE LOS ESTADOS AMERICANOS-OEA

CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA

ASOCIACION IBEROAMERICANA DE CAMARAS DE COMERCIO-AICO



PERFILES DE MERCADO EN LOS ESTADOS UNIDOS

SERIE VII

CARNE DE CANGREJO CONGELADA

PROGRAMA DE COMERCIO INTERNACIONAL Y TURISMO

DE COMERCIO
BOGOTA
CCB0287



07071

SECRETARIA GENERAL

DE LA ORGANIZACION DE LOS ESTADOS AMERICANOS

WASHINGTON, D.C.



3572 020000 0485

Nº 3.03 : (20 E. U.)

CAMARA DE COMERCIO
DE BOGOTA
Top. CCB0287
ej. 1



07071



ORGANIZACION DE LOS ESTADOS AMERICANOS-OEA

CAMARA DE COMERCIO DE BOGOTA

ASOCIACION IBEROAMERICANA DE CAMARAS DE COMERCIO-AICO



PERFILES DE MERCADO EN LOS ESTADOS UNIDOS

SERIE VII

CARNE DE CANGREJO CONGELADA

PROGRAMA DE COMERCIO INTERNACIONAL Y TURISMO

Biblioteca - CIEB -

No. Inventario

7071

Fecha Ingreso

18/10/96

Precio \$ 2.002

No. Ejemplares 1

SECRETARIA GENERAL

DE LA ORGANIZACION DE LOS ESTADOS AMERICANOS

WASHINGTON, D.C.

CONTENIDO

| | Página |
|--|--------|
| RESUMEN EJECUTIVO | i |
| I. DEFINICION DEL PRODUCTO | 1 |
| II. PRINCIPALES PRODUCTORES Y DIMENSION DEL MERCADO | 2 |
| III. DESCRIPCION DEL CONSUMIDOR FINAL DEL PRODUCTO | 5 |
| IV. CANALES TRADICIONALES DE DISTRIBUCION | 6 |
| V. PRACTICAS TRADICIONALES DE COMERCIO Y PROMOCION | 10 |
| VI. IMPUESTOS Y DISPOSICIONES REGLAMENTARIAS A LA IMPORTACION | 11 |
| VII. PRACTICAS TRADICIONALES DE PRECIOS | 13 |
| VIII. IMPORTADORES Y SUS REACCIONES | 15 |
| IX. BREVE ANALISIS DE LAS OPORTUNIDADES DE MERCADO PARA LOS EXPORTADORES | 16 |
| NOTAS FINALES | 21 |
| ANEXOS: | |
| ANEXO A: IMPORTACIONES GENERALES DE E.U. CARNE DE CANGREJO FRESCA, REFRIGERADA O CONGELADA | 2-4 |
| ANEXO B: EXPORTACIONES DE E.U. -CENTOLLA ESTADOUNIDENSE FRESCA O CONGELADA -CANGREJO "SNOW" CONGELADO -CENTOLLA NACIONAL CONGELADA -CANGREJO "SNOW" NACIONAL CONGELADO | 5-6 |

RESUMEN EJECUTIVO

El mercado de carne de cangrejo es muy competitivo en todos los niveles del canal de distribución. La industria se caracteriza por participantes que van, por tamaño en influencia, desde el comerciante particular a la gran sociedad.

La carne de cangrejo es un artículo de lujo con una demanda muy dependiente del precio de venta. El consumidor particular raramente come cangrejo en casa como lo demuestran los estudios que indican que setenta y cinco por ciento de toda la carne de cangrejo se consume en restaurantes. Este porcentaje es un estimativo de todas las diferentes preparaciones de carne de cangrejo. La carne de cangrejo es probablemente la variedad menos popular. Su impopularidad se debe a que el consumidor prefiere el sabor del cangrejo fresco o refrigerado. Por otra parte es menos comerciable después de un corto tiempo. En consecuencia, la demanda de carne de cangrejo congelada es menor que la fresca.

El consumidor particular compra tan poca carne de cangrejo congelada, que no se le puede considerar un "cliente final" del producto. Los restaurantes y procesadores de alimentos compran la mayoría de carne de cangrejo producida y la utilizan en productos que son comercializados al público en general. Puesto que la demanda del producto es limitada a un pequeño número de compañías, los mayoristas y procesadores promocionan principalmente la carne de cangrejo congelada a través de la venta directa. Ocasionalmente se colocan avisos en periódicos comerciales y se emplean folletos y volantes los cuales se distribuyen directamente a restaurantes y procesadores de alimentos.

La oferta de carne de cangrejo congelada depende desde luego del volumen de cangrejo capturado. Dicho volumen varía por factores como el estado del tiempo, el medio ambiente oceánico, si el "ciclo" de captura está en su pico o baja y en la época del año.

Los cangrejos nadan mejor y son más fácilmente capturados en aguas templadas. En los últimos años, una gran parte de cangrejo capturado ha sido pasteurizado o vendido fresco en vez de congelado ya que esas preparaciones tienen actualmente una mayor demanda. La demanda de la carne de cangrejo es afectada por el estado de la economía, puesto que los consumidores están dispuestos a comprar tales artículos cuando tienen mayores ingresos. La demanda de carne de cangrejo también depende de la calidad del producto.

Los productores extranjeros del producto tienen mercado en los Estados Unidos cuando el precio de la carne de cangrejo nacional está alto. En el caso contrario, los costos adicionales incurridos en la compra de carne de cangrejo importada son muy altos. Además, los procesadores extranjeros pueden encontrar un mercado apto cuando ofrecen algo que los importadores creen que es de buena calidad, ya que los consumidores esperan un producto confiable, consistente cuando pagan un precio alto.

Mientras que los importadores generalmente les interesa discutir las oportunidades de importación con los exportadores aquellos subrayan el hecho de que les toma cierto tiempo en llegar a un acuerdo.

EL MERCADO DE ⁱⁱⁱ ESTADOS UNIDOS
PARA LA CARNE DE CANGREJO CONGELADA

Tomando en cuenta todos esos factores parece que la oportunidad de mercado a corto plazo para los exportadores interesados en vender carne de cangrejo congelado en los Estados Unidos no es positiva. Sin embargo, a largo plazo puede haber una esperanza ya que las condiciones en este mercado han variado muchísimo en el pasado y probablemente continúen variando en el futuro.

Washington, D.C., Enero de 1983

iii
EL MERCADO DE LOS ESTADOS UNIDOS
PARA LA CARNE DE CANGREJO CONGELADA

Tomando en cuenta todos esos factores parece que la oportunidad de mercado a corto plazo para los exportadores interesados en vender carne de cangrejo congelado en los Estados Unidos no es positiva. Sin embargo, a largo plazo puede haber una esperanza ya que las condiciones en este mercado han variado muchísimo en el pasado y probablemente continúen variando en el futuro.

Washington, D.C., Enero de 1983.

2

EL MERCADO DE LOS ESTADOS UNIDOS
PARA LA CARNE DE CANGREJO CONGELADA

I. DEFINICION DEL PRODUCTO.

La carne de cangrejo congelada es el tejido muscular del cangrejo extraído de su caparazón y congelado a temperaturas de cincuenta grados o menos.

Aunque existen hasta trece clases de cangrejo, las especies más comunes son la "jaiba azul" (CALLINECTES sapidus), el "dungeness crab" (CANCER magister); la "centolla" (PARALITHODES camschatica); y el "snow crab" (CHINOCETES bairdi).¹

El más popular y así mismo la carne de cangrejo de mejor calidad es la centolla, seguido del "snow crab". Las distinciones de calidad de la jaiba azul se determinan por la parte del cangrejo que se obtiene la carne. La mejor calidad de carne se extrae del abdomen, la siguiente en calidad de las patas y la última de las muelas.²

La carne de cangrejo congelada está incluida en la posición 114,15 de la Nomenclatura Arancelaria de los Estados Unidos (TSUSA).

II. PRINCIPALES PRODUCTORES Y DIMENSION DEL MERCADO.

El mercado de la carne de cangrejo es bastante competitivo a todos los niveles en el canal de distribución. Hay un gran número de empaques o procesadores, que van -- desde sociedades nacionales hasta pequeñas compañías privadas.

Por consiguiente, la industria es fragmentada, sin que se presente el caso de que una única compañía o grupo de compañías domine el mercado. Por ello, una lista de los productores es obligatoriamente incompleta, ya que es -- prácticamente imposible identificar todos los que intervienen en la industria. Es este hecho que previene en los informes estadísticos pues se ha estimado que los desembarques reales de cangrejo, por ejemplo, son treinta por ciento más altos que los dados.³ Los empaques/procesadores más grandes de carne de cangrejo en los Estados Unidos son:

Procesadores y Empaques de Carne de Cangrejo Congelada⁴

Alaska Fresh Seafoods Inc.
Seattle, Washington

John A. Chauvin, Inc.
Gretna, Louisiana

Alaska Packers Association, Inc.
Bellevue, Washington

Keyser Brothers
Redmond, Washington

Astoria Seafoods, Inc.
Astoria, Oregon
Brenswick, Georgia

King Shrimp Co., Inc.

Bayou Foods Co. Kodiak King
Crab, Inc.
Mobile, Alabama Kodiak, Alaska

Blanco Fisheries, Inc.
Port Orford, Oregon

Martin Foods
Baltimore, Maryland

Bumble Bee Seafoods
Seattle, Washington

Matagorda Seaffods Co.
Matagorda, Texas

California Shellfish Co.
San Francisco, California

Ozios Fisheries
Morgan City, Louisiana

Dalgety Seafoods
Everett, Washington

Pacific Pearl Seafoods
Bellevue, Washington

Deep Sea, Inc.
Seattle, Washington

Parks Seafood Co.
Portsmouth, Virginia

DePoe Bay Fisheries
DePoe Bay, Oregon

Peterson Seafoods
Charleston, Oregon

Dutch Harbor Seafoods Ltd.
Redmond, Washington

Rich-Sea Pak Corporation
St. Simons Island,
Georgia

G & C Fishery
Oriental, North Carolina

Riverview Crab Co.
Oriental, North Carolina

Grande, Inc.
Berwick, Louisiana

Seacrafters, Inc.
Crisfield, Maryland

Gulf Stream Crab
Steinhatcher, Florida

Singleton Packing Corp.
Tampa, Florida

Harbor Bell, Inc. Tampa Maid

Sea Products

Bay Center, Washington

Tampa, Florida

En términos de productores extranjeros, los dos países - que han exportado la mayor cantidad de carne del cangrejo congelado a los Estados Unidos de 1975 a 1979 son Canadá y Japón, con volúmenes importantes exportados por la República de Sudáfrica también. La dimensión aproximada del mercado es como sigue:⁵

CUADRO 1
MERCADO ESTIMADO DE CARNE DE CANGREJO
(FRESCA Y CONGELADA) EN LOS ESTADOS UNIDOS
(1.000 libras)

| | 1975 | 1976 | 1977 | 1978 | 1979 |
|------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|
| Desembarques Comerciales* | 300.950 | 344.810 | 398.539 | 449.142 | 489.184 |
| + Importaciones | 5.185 | 4.710 | 6.100 | 4.711 | 2.817 |
| - Exportaciones | 2.712 | 4.099 | 32.269 | 61.970 | 79.197 |
| Mercado Aparente | 303.423 | 345.421 | 372.370 | 391.883 | 412.804 |

* Los desembarques comerciales son dados en peso global, el cual incluye el peso de caparazón. En promedio, el peso de la carne es equivalente al veinte por ciento del peso global. Sin embargo, es importante observar que la carne de cangrejo no siempre es congelada; puede ser refrigerada, pasteurizada o enlatada. Además, no todos los cangrejos son convertidos en carne de cangrejo, algunos son vendidos vivos y otros por secciones. Finalmente, los desembarques comerciales no tienen en cuenta el número de cangrejos que se mueren antes de ser cocinados o vendidos y que son supuestamente descartados.⁶ Por consiguiente, es difícil precisar la cantidad de carne de cangrejo producida en los Estados Unidos. Estas cifras son estimaciones de los pesos de carne desembarcada por pescadores estadounidenses.

Las estadísticas de este cuadro señalan tres tendencias importantes: Primero, los desembarcos estadounidenses de cangrejo han aumentado casi el 60% en ese período. Segundo, las importaciones son muy pequeñas y cada vez menores y tercero, las exportaciones han aumentado tremendamente, particularmente de 1977 a 1979. Esto es una evidencia del crecimiento del mercado para carne de cangrejo en los Estados Unidos, apoyado por una fuerte industria nacional.

III. DESCRIPCION DEL CONSUMIDOR FINAL DEL PRODUCTO.

La carne de cangrejo congelada es comprada por restaurantes procesadores de alimentos y cadenas nacionales de tiendas al detal. Sinembargo, voceros de la industria sostienen que el último grupo compra un volumen insignificante del producto, estiman que los restaurantes compran aproximadamente el sesenta por ciento de toda la carne de cangrejo congelada, mientras que los procesadores de alimentos compran el cuarenta por ciento restante.⁷

Las cadenas nacionales de tiendas al detal compran una cantidad limitada porque existe una pequeña demanda de carne de cangrejo (ya sea fresca o congelada) por el consumidor promedio. La carne de cangrejo es generalmente denominada como un artículo de "mantel blanco" porque es muy costoso. Los estudios indican que setenta y cinco por ciento de toda la carne de cangrejo consumida es comida en restaurantes u otras localidades fuera de casa.⁸

Es un artículo de lujo y puede ser muy cara (según de la clase de cangrejo que se compre) y por consiguiente comprada cuando el individuo estima que tiene dinero "extra" para gastar. Cuando la economía pasa por una depresión la gente cena menos frecuentemente fuera de casa y cuando lo hace no ordena el plato más costoso del menú (la mayoría de las veces carne de cangrejo) sino algo más asequible.⁹

La información más reciente disponible (véase cuadro 2) que trata de delinear las características socioeconómicas de los consumidores de carne de cangrejo ofrece resultados bastante incompletos, debido probablemente a -- que el individuo compra poca carne de cangrejo para su propio uso.

No obstante, los restaurantes y procesadores de alimentos utilizan la carne de cangrejo en comidas como sopas, aperitivos, lenguado relleno, cangrejo apanado y productos de cangrejo condimentados.

IV. CANALES TRADICIONALES DE DISTRIBUCION.

Los cangrejos son capturados ya sea por pescadores particulares o por grandes naves de compañías empacadoras. Estos grandes barcos permanecen a veces en alta mar por meses. Generalmente se capturan los cangrejos mediante tinajas con anzuelos de bacalao y almeja y lo suficientemente grandes como para sostener treinta a cuarenta cangrejos. Cuando el agua está fría, los cangrejos no pueden nadar tan libremente y se entierran ellos mismos en el fondo del océano. Cuando esto ocurre, el método de la tinaja no es eficaz y en vez de ello se utilizan dragas. Una vez que los pescadores han capturado los cangrejos, los colocan en grandes tanques con agua salada para mantenerlos vivos. Esto es indispensable porque el cangrejo no tiene valor comercial si se muere antes de ser procesado. Las razones de esto son que los crustáceos son muy susceptibles a enfermarse y descomponerse rápidamente, y el cangrejo tiene un sabor perceptiblemente distinto si se le ha cocinado después de muerto.

Cuando los barcos regresan a puerto, las cooperativas de los pescadores negocian con las cooperativas de los procesadores para determinar el precio. Se descargan los cangrejos y se colocan en cajas metálicas en donde se les cocina. Después de la cocción, se "sacuden" los cangrejos y la carne se separa de la caparazón y se congela en cajas de cien o doscientas libras (en Alaska). Estas cajas son enviadas a la planta principal y cortados en cajas de veinte libras.

CUADRO 2

CONSUMO DE LOS ESTADOS UNIDOS DE TODA CLASE DE CANGREJO
(FRESCO Y CONGELADO) POR CARACTERISTICAS
SOCIO-ECONOMICAS 1969 1/ 2/

(Detal-Peso)

1 9 6 9

| Características Socio-Económicas | 1er. Trimestre | 2o. Trimestre | 3o. Trimestre | 4o. Trimestre | TOTAL |
|---------------------------------------|-------------------|------------------|------------------|------------------|-------|
| ----- Libras per Cápita ----- | | | | | |
| RAZA | | | | | |
| Negra | 0,047 | 0,141 | 0,087 | 0,013 | 0,288 |
| Blanca | 0,046 | 0,032 | 0,033 | 0,039 | 0,150 |
| Otra | 0,075 | 0,000 | 0,150 | 0,663 | 0,858 |
| No especificada | 0,080 | 0,000 | 0,000 | 0,029 | 0,109 |
| RELIGION | | | | | |
| Católica | 0,046 | 0,027 | 0,047 | 0,028 | 0,148 |
| Judía | 0,048 | 0,033 | 0,000 | 0,116 | 0,197 |
| Protestante | 0,046 | 0,041 | 0,030 | 0,038 | 0,155 |
| Otra | 0,050 | 0,000 | 0,307 | 0,062 | 0,419 |
| No especificada | 0,042 | 0,000 | 0,000 | 0,000 | 0,042 |
| INGRESO PER CAPITA | | | | | |
| Menor de US\$1.000 | 0,018 | 0,003 | 0,002 | 0,005 | 0,028 |
| 1.000 - 1.999 | 0,040 | 0,027 | 0,034 | 0,042 | 0,143 |
| 2.000 - 2.499 | 0,020 | 0,046 | 0,014 | 0,017 | 0,097 |
| 2.500 - 2.999 | 0,079 | 0,070 | 0,031 | 0,046 | 0,226 |
| 3.000 - 3.499 | 0,030 | 0,020 | 0,023 | 0,018 | 0,091 |
| 3.500 y superior | 0,093 | 0,056 | 0,067 | 0,068 | 0,284 |
| OCUPACION | | | | | |
| Profesional y semi- profesional | 0,026 | 0,023 | 0,026 | 0,055 | 0,130 |
| Propietario, gerentes | 0,052 | 0,046 | 0,030 | 0,039 | 0,167 |
| Oficinistas y vendedores | 0,062 | 0,032 | 0,031 | 0,048 | 0,173 |
| Artesanos, capataces | 0,038 | 0,027 | 0,028 | 0,050 | 0,143 |
| Supervisores | 0,034 | 0,028 | 0,035 | 0,007 | 0,104 |
| Trabajadores de servicio y obreros | 0,066 | 0,062 | 0,061 | 0,025 | 0,214 |

Continua-...

Continuación...

CUADRO 2

| Características | 1er. | 2o. | 3o. | 4o. | |
|------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-------|
| Socio-Económicas | Trimestre | Trimestre | Trimestre | Trimestre | TOTAL |

----- Libras per Cápita -----

EDUCACION

| | | | | | |
|---------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Menos de 4 años de | | | | | |
| Secundaria | 0,045 | 0,033 | 0,034 | 0,042 | 0,154 |
| Menos de 4 años de | | | | | |
| universidad | 0,046 | 0,045 | 0,033 | 0,041 | 0,165 |
| Universitario | 0,052 | 0,029 | 0,042 | 0,061 | 0,184 |
| Principal no especificado | 0,000 | 0,000 | 0,030 | 0,018 | 0,048 |

REGION

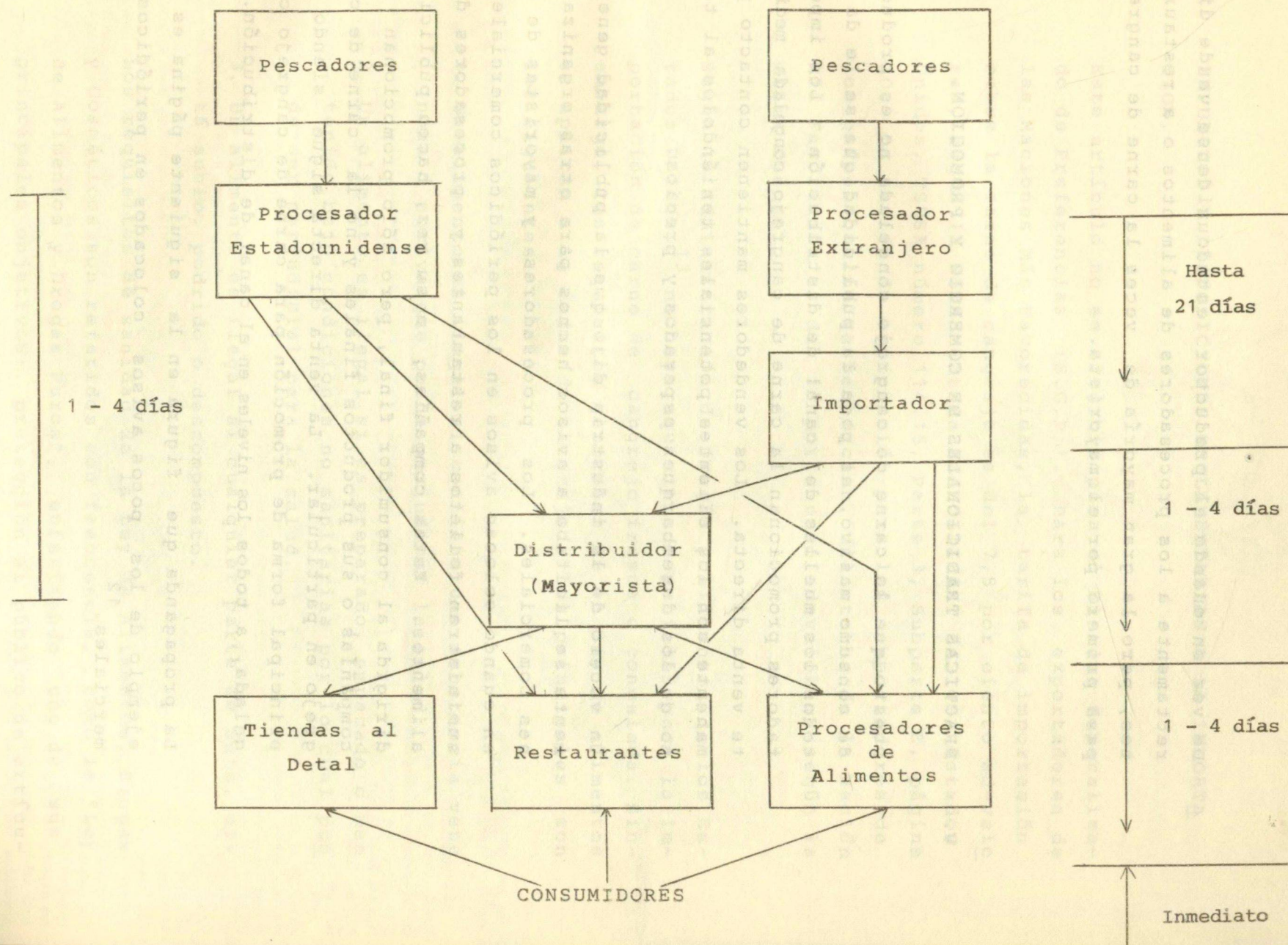
| | | | | | |
|------------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Nueva Inglaterra | 0,045 | 0,087 | 0,017 | 0,009 | 0,158 |
| Atlántico Medio | 0,042 | 0,009 | 0,045 | 0,031 | 0,127 |
| Noreste Central | 0,002 | 0,004 | 0,006 | 0,005 | 0,017 |
| Noroeste Central | 0,004 | 0,000 | 0,001 | 0,000 | 0,005 |
| Suratlántico | 0,062 | 0,059 | 0,055 | 0,039 | 0,215 |
| Sureste Central | 0,083 | 0,036 | 0,063 | 0,024 | 0,206 |
| Suroeste Central | 0,014 | 0,073 | 0,008 | 0,003 | 0,098 |
| Montaña | 0,046 | 0,006 | 0,024 | 0,078 | 0,154 |
| Pacífico | 0,152 | 0,103 | 0,100 | 0,176 | 0,531 |

1/ Compras por familias para uso en casa, basadas en muestreo de familias y dividido por el número de cada familia.

2/ Incluye todas las clases de cangrejos (por ejemplo: centolla, azul, etc.)

El mayorista puede comprar carne de cangrejo de esta forma o cortada en otros tamaños. Sin embargo, el empacador generalmente corta la carne en bloques de cinco libras, compuesta de cuarenta por ciento de las patas y el sesenta por ciento del cuerpo. Estas con las formas de uso final del producto que generalmente son vendidas al mayorista (o distribuidor), quien en su turno las vende a restaurantes y procesadores de alimentos. 10

APROXIMADOS DE CARNE DE CANGREJO EN EL MERCADO
DE LOS ESTADOS UNIDOS



De vez en cuando el productor estadounidense vende directamente a los procesadores de alimentos o a restaurantes, pero la gran mayoría de veces la carne de cangrejo pasa primero por el mayorista.

V. PRACTICAS TRADICIONALES DE COMERCIO Y PROMOCION.

Puesto que la carne de cangrejo congelada no es producto de consumo masivo, es poca la publicidad que se le da en todos los muelles del canal de distribución. Los importadores promocionan la carne de cangrejo congelada mediante venta directa. Los vendedores mantienen contacto permanente con los clientes potenciales teniéndolos al tanto de los desembarques esperados y precios.

Un vocero de la industria dijo que la publicidad generalmente se limitaba a avisos hechos para otras organizaciones comerciales. Los procesadores y mayoristas de vez en cuando colocan avisos en los periódicos comerciales y suministran folletos a restaurantes y procesadores de alimentos. Estas compañías, a su vez, hacen publicidad dirigida al consumidor final, pero sólo promocionan sus compañías o sus productos finales y no la carne de cangrejo en particular. La venta directa sigue siendo la principal forma de promoción para carne de cangrejo congelada, a todos los niveles en el canal de distribución.¹¹

La propaganda que figura en la siguiente página es un ejemplo de los pocos avisos colocados en periódicos comerciales.¹²

VI. IMPUESTOS Y DISPOSICIONES REGLAMENTARIAS A LA IMPORTACION.

Este artículo no es elegible para el Sistema Generalizado de Preferencias (S.G.P.). Para los exportadores de las Naciones Más Favorecidas, la tarifa de importación sobre la carne de cangrejo es del 7,5 por ciento ad-valorem, según la Nomenclatura Arancelaria de los Estados Unidos, TSUSA número 114.15, Parte 3, Subparte E, página 30. La tarifa de importación para los exportadores de los países que no se benefician del status de la Nación Más Favorecida es del 15 por ciento ad-valorem, según la misma fuente.

Según la administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos,¹³ no hay requisitos especiales para la importación de carne de cangrejo fresca o congelada. Sin embargo, los requisitos generales de la ley de alimentos se aplican a la carne de cangrejo. Los principales son los siguientes:

1. Un alimento es ilegal si contiene una substancia venenosa o nociva que pueda perjudicar la salud.
2. Un alimento es ilegal si es preparado, empacado o mantenido bajo condiciones no sanitarias por lo cual puede ser perjudicial para la salud.
3. Un alimento es ilegal si cualquier parte de éste, está sucio, podrido o descompuesto.

Los requisitos de sanidad de la Ley de Alimentos, Drogas y Cosméticos son referidos con frecuencia, como la "Ley de Alimentos y Drogas Puros", enfatizando uno de sus principales objetivos: protección al público de artículos que puedan ser perjudiciales, que son sucios o descompuestos o que han estado expuestos a condiciones -



ALASKA CRAB

for anyone, anywhere, anytime, anyway

The opportunity for anyone, anywhere to enjoy Alaska Crab anytime, in anyway has never been better. The development of two new processing vessels, the Arctic Star and the Bering Star, have substantially increased ICICLE SEAFOODS, INC. Alaska Crab production thus providing large quantities of King Crab, Snow Crab, and Dungeness Crab for consumers throughout the world.

The Alaska King Crab, largest of Alaska Crab weigh an average of 6-7 lbs. while measuring 3 feet from tip to tip. Its meat has outstanding flavor and texture while being tender and moist with red and white meat fibers. ICICLE SEAFOODS, INC. offers King Crab to consumers in several product forms

| IN SHELL: | MEAT: |
|--------------------------|------------|
| clusters | merus meat |
| legs and claws | fancy meat |
| split legs | salad meat |
| broiler and feeder claws | tail meat |

Snow Crab has been a favorite in Japan for years but is relatively new to the U.S. market. It is generally about 1 1/2 ft. from tip to tip with an average weight of 2 1/2 lbs. The meat is tender with red and white fibers and has a delicate flavor. Snow Crab is available from ICICLE in a variety of product forms

| IN SHELL: | MEAT: |
|----------------|------------|
| clusters | merus meat |
| legs and claws | fancy meat |
| split legs | salad meat |
| cocktail claws | |



Dungeness Crab is a sweet meat crab with tender white and red fibers. It is smaller than either the King Crab or Snow Crab averaging around 2 lbs. Traditionally Dungeness Crab has been served either whole or cracked in the shell; however it is excellent prepared almost anyway. Consumers can enjoy Dungeness Crab from ICICLE several ways

| IN SHELL: | MEAT: |
|----------------------------|------------|
| whole cooked crab clusters | merus meat |
| | fancy meat |
| | salad meat |



Alaska Crab from ICICLE is always delivered pre-cooked and frozen ready for thawing and use.

Combining fresh Alaska Crab with quality ICICLE processing results in the finest of seafood products, and it is now available in quantities for everyone ... and remember whether it's Alaska Crab, salmon, halibut, shrimp, herring, sablefish, bottom fish filets or any of Alaskas' many seafood products ICICLE SEAFOODS, INC. will have the finest available.

ICICLE



ICICLE SEAFOODS, INC.
4241 21ST AVENUE WEST,
SEATTLE, WASHINGTON U.S.A. 98199
TELEPHONE (206) 282-0988,
TELEX 32-8832 PFICICLE SEA

antihigiénicas que pueden contaminar el artículo con suciedad o que lo puede volver perjudicial para la salud.

Además, según las mismas fuentes, la ley exige que la información contenida en la etiqueta sea lo claramente expuesta en términos que el consumidor corriente lo pueda leer y comprender bajo condiciones normales de compra y uso. Si la etiqueta del alimento tiene presentaciones en un idioma extranjero, la etiqueta debe llevar todas las declaraciones exigidas en inglés así como en el idioma extranjero.

Si el alimento es empacado, deben aparecer las siguientes declaraciones en la etiqueta en idioma inglés:

1. Nombre, dirección, ciudad, estado y código postal ya sea del fabricante, empacador o distribuidor.
2. Una indicación exacta del volumen de alimento en el empaque. Las unidades de medida exigidas son la libra y el galón estadounidense pero también se pueden utilizar las medidas del sistema métrico, si se desea, además de las indicaciones exigidas en unidades inglesas.
3. El nombre común o vulgar del alimento.
4. Los ingredientes del alimento.

VII. PRACTICAS TRADICIONALES DE PRECIOS.

Debido a que la industria es muy fragmentada, los pescadores y procesadores negocian el precio, el cual --

puede variar día a día, según el tipo de carne de cangrejo, calidad y cantidad disponible y el momento del año. Los precios en los otros niveles se establecen casi de igual forma con factores de oferta y demanda que determinan el precio al que se alcanza.

Es difícil obtener información de fijación de precios en los distintos niveles, sin embargo, el siguiente cuadro ilustra los costos, márgenes de comercialización, y precios aproximados en los canales de distribución.

CUADRO 3
MARGENES Y PRECIOS TIPICOS DE LA CARNE DE CANGREJO
CONGELADA EN LOS ESTADOS UNIDOS
(1979)

Dólares por libra

| | Centolla | Jaiba Azul | Snow |
|--|-----------|---------------|-----------|
| Precio ex-nave* | US\$ 0,92 | US\$ 0,21 | US\$ 0,49 |
| Precio mayorista (Promedio en el año) | 8,07 | 4,09 | 5,47 |
| Precio minorista (Promedio en el año) | 14,38 | 5,74 | 10,50 |

* El precio ex-nave se determina dividiendo los desembarques comerciales por el valor desembarcado.

Los anteriores precios ex-nave se comparan con los precios ex-nave de carne de cangrejo importada en 1979 que eran US\$2,43 por libra. Desde luego, el 7,5 por ciento de la tarifa de impuestos y los costos de transporte son agregados al precio ex-nave. Se determinó el precio ex-nave dividiendo el valor total de la carne de cangrejo importada por la cantidad total importada en 1979. A continuación se da un ejemplo de los costos de transporte del producto.

Costos de transporte desde Santiago, Chile a la ciudad - de Nueva York, N.Y.

| | |
|-----------|---|
| US\$ 347 | por 1.000 kilogramos (ó 1 m ³)* |
| 22 | por 1.000 kilogramos (recargo combustible) |
| <u>10</u> | por 1.000 kilogramos (3% impuesto chileno) |
| US\$ 379 | por 1.000 kilogramos |

*La tarifa de flete para carne de cangrejo desde Chile - no es una tarifa específica para carne de cangrejo, con gelada en cajas, sino una tarifa de carga general refrigerada. El exportador deberá contactar una compañía -- transportadora chilena y la tarifa de bienes de consumo, la cual es más baja que la anterior.¹⁵

VIII. IMPORTADORES Y SUS REACCIONES.

Todos los importadores entrevistados se mostraron interesados en manejar más carne de cangrejo congelada si se - presentaba la ocasión y si la carne de cangrejo no era - uno de sus actuales productos de oferta, ellos lo consi-derarían.

Si bien el interés era unánime, los importadores se apresuraron en observar que existían problemas asociados con la importación del producto. Un vocero de Fulham and Ma-loney, Inc. en Boston explicó que cuando los precios del mercado de la carne de cangrejo en los Estados Unidos - eran altos, la carne de cangrejo importada era competi-ti-va con el producto nacional. Sinembargo, cuando el precio en el mercado estadounidense está en el nivel actual, el costo de la carne importada sumada a la tarifa de im-portación y el flete no la hacía competitiva. Por otra parte, se considera que la carne de cangrejo extranjera

no es tan de alta calidad como la del cangrejo de Alaska y Canadá y ésto es de primordial importancia para la mayoría de los compradores.¹⁶

Un representante de Harrison, Pierce & Company en Nueva York agregó que debido a la tendencia de los crustáceos a contraer enfermedades bacteriológicas, la Administración de Alimentos y Drogas inspecciona cuidadosamente toda la carne de cangrejo importada. Este proceso normalmente toma diez días de trabajo.¹⁷ Obviamente, demoras como éstas pueden causar enormes problemas para los importadores.

La respuesta de los importadores están resumidas y dadas en el cuadro de la siguiente página.¹⁸

IX. BREVE ANALISIS DE LAS OPORTUNIDADES DE MERCADO PARA LOS EXPORTADORES.

Existen varios factores que afectan la oferta y la demanda de la carne de cangrejo en los Estados Unidos. Primero, por alguna razón, la oferta de cangrejo obedece un patrón cíclico. En algunos años hay abundancia mientras que en otros es imposible para los pescadores capturar lo suficiente como para recuperar los gastos. Este patrón se da particularmente en la costa occidental en donde la captura de cangrejo llega a su máximo cada seis años. Por consiguiente, a veces hay abundancia o escasez de cangrejo dependiendo del tiempo o del pico o depresión del ciclo. Segundo, la oferta de cangrejo depende del estado del tiempo y del ambiente oceánico. Factores tales como la salinidad y temperatura del agua, la cantidad de alimento disponible y el período del año son importantes.¹⁹

RESUMEN DE LAS ENTREVISTAS CON LOS IMPORTADORES

| COMPANIA | Interesado en carne de cangrejo congelado? | Límites en cuanto precio y cantidad? | Algún requisito especial de empaque o de transporte? | Programas de despachos necesarios? | Términos financieros habituales | Mejor manera para el exportador para explorar la situación? |
|---|--|---|--|------------------------------------|--|---|
| Fulham and Mahoney, Inc. Boston, Mass. | Si | Si, el precio debe ser competitivo con los precios nacionales probablemente compraría una cantidad limitada al principio. | No | No | | Llamarlos - llevaría a cabo un chequeo minucioso del producto y crédito y decidiría. |
| Harrison, Pierce and Co. New York, N.Y. | Si | El precio es muy importante - pediría una oferta y verificaría con oferentes establecidos para ver lo que ofrecen. | No | No | | Contacto por teléfono. |
| Alba Seafood Inc. Nueva York, N.Y. | Si | Ningún margen específico de precio o de cantidad. | No | No | Que cumpla con los términos de los exportadores. | Contacto por teléfono o correo. |
| Harbor Seafood Brokers Nueva York, N.Y. | Si | No específico | No | No | Carta de Crédito. | Contacto por teléfono - examinaría - muestras gratis por correo aéreo - exportador debe ser confiable y consistente |

Continuación...

RESUMEN DE LAS ENTREVISTAS CON LOS IMPORTADORES

| | Interesado en carne de can- grejo congela- do? | Límites en cuanto precio y cantidad? | Algún requisito especial de em- paque o de transporte? | Programas de despachos necesarios? | Términos financie- ros habituales? | Mejor manera para el exportador pa- ra explotar la si- tuación? |
|---|---|--|---|--|--|---|
| Blue Continent Corporation Nueva York, N.Y. | Posiblemente | El precio debe ser competitivo. | No | No | Carta de Crédito o letra a la vis- ta. | Contacto por telé- fono -el cangrejo debe ser comercia- ble- condiciones sanitarias impor- tantes. |
| F.W. Bryce Co. Boston, Mass. | Si | No especificó | No | No | Pago anticipado contra despacho a las propias plantas extranje- ras. | Contacto por telé- fono -a través de asociaciones na- cionales, bancos, etc. |

Actualmente, la oferta de carne de cangrejo es muy alta ya que los pescadores están pidiendo precios más altos a fin de cubrir sus costos. En los últimos años los pescadores se han visto obligados a comprar equipos más modernos para capturar una mayor cantidad de cangrejos y por ende sus costos operacionales son más altos que en el pasado. Cuando los precios son altos, los empacadores compran menos y los pescadores no pueden vender todos los cangrejos que capturan.²⁰

La demanda de cangrejo está íntimamente ligada al estado de la economía. Cuando la economía esta boyante, la demanda de carne de cangrejo es alta y cuando aquella está depresiva, la demanda es muy baja. La carne de cangrejo no es considerada un artículo necesario sino por el contrario de lujo, y por lo tanto, no se le compra cuando los tiempos son difíciles. Los restaurantes muchas veces omiten tales artículos de sus menús o bajan los precios para estimular las ventas.²¹

Puesto que el cangrejo es un artículo bien cotizado, los compradores exigen la mejor calidad disponible. Es por otra razón que la demanda de carne de cangrejo congelada ha disminuido en los últimos años. Voceros de la industria se quejan de que la carne de cangrejo congelada tiene una demanda mucho menor que la fresca o pasteurizada. Esto se debe a que la carne de cangrejo sólo mantiene su comercialización y gusto durante un período de hasta cuatro meses, mientras que la carne de cangrejo pasteurizada puede mantenerlos por un período más largo. Debido al alto contenido de agua de la carne de cangrejo, ésta pierde mucho de sus jugos naturales y sabor cuando se le congela y se le descongela posteriormente. De ahí que los consumidores la encuentren menos apetecible.²²

Además de afrontar las mismas dificultades de la carne - de cangrejo nacional, la carne de cangrejo importada debe sobrepasar otras dificultades. Se prefiere la carne de cangrejo nacional porque el cangrejo es más grande, - la carne es de una consistencia de mejor calidad, y los compradores confían más en que la carne ha sido adecuadamente inspeccionada. Por otra parte, si la carne de cangrejo ha sido importada de un clima tropical la FDA es - muy cuidadosa en la inspección ya que la carne de cangrejo se puede dañar rápidamente sin o se pone a congelar - inmediatamente. La carne de cangrejo congelada importada también es más costosa que la carne de cangrejo nacional.²³

Por consiguiente, la perspectiva de carne de cangrejo -- congelada en los Estados Unidos y en particular la importada, no es muy buena en el futuro inmediato. No se espera que la economía se recupere rápidamente, y la percepción del mercado de carne de cangrejo congelada no es susceptible de cambiar. Si bien la carne de cangrejo importada es competitiva cuando la oferta es baja y los -- precios son altos, esta situación no parece darse por algún tiempo.

NOTAS FINALES

1. Fishery Statistics of the United States 1975, Departamento de Comercio de los Estados Unidos, Administración Nacional Oceánica y Atmosférica, Servicio Nacional de Pesca Marina, Washington, D.C. c.r. Diciembre, 1978.
2. Entrevista telefónica con John Schnably, Administración de Drogas y Alimentos, Washington, D.C., Octubre, 1980.
3. Entrevista telefónica con Clara Van der Beek, Oficina de Maryland de Comercialización de Comida de Mar, Baltimore, MD, Noviembre 21, 1980.
4. De "Processors of Fishery Products in United States", Administración Nacional Oceánica y Atmosférica, copyright 1978, Washington, D.C. y "Pacific Packers Report 1980", Suplemento de Abril del National Fisherman, Journal Publications, Camden, ME.
5. Información tomada de Fisheries of the United States, 1976, 1977, 1978, 1979, Departamento de Comercio de los Estados Unidos, Administración Nacional Oceánica y Atmosférica, Servicio Nacional de Pesca Marina, Washington, D.C.
6. Varias conversaciones con Mr. Donald S. Fitzgibbon, División de Estadísticas de Recursos, Servicio Nacional de Pesca Marina, Washington, D.C.
7. Entrevista telefónica con Mr. Joshua Lanier, Secretario Ejecutivo, Shellfish Institute of North America, Washington, D.C., Noviembre 17, 1980.
8. Entrevista telefónica con Mr. Doug Newman, Comisión de Comercio Internacional, Washington, D.C., Octubre, 1980.
9. Entrevista telefónica con Mr. Tom Maloney, Jr., Vice-Presidente, Fulham and Maloney, Inc., Boston, MA, Noviembre 10, 1980.
10. Entrevista telefónica con Mr. Bill Bryant, Gerente de Ventas, Kodiak Alaska Packers, Seattle, WA, Noviembre 3, 1980.
11. Entrevista telefónica con Mr. Connolly, Presidente y Gerente General, RCV Crabmeat, Morattico, VA, Noviembre 17, 1980.
12. De "Pacific Packers Report 1980", Suplemento de Abril del National Fisherman, Journal Publications, Camden, ME.

13. Entrevista telefónica con John Schnably, Administración de Drogas y Alimentos, Washington, D.C., Octubre, 1980.
14. Información obtenida de Jim Brooker, Administración Nacional Oceánica y Atmosférica, Grupo de Análisis de Mercado y Fisheries of the United States 1979 como se anotó arriba.
15. Entrevista telefónica con Mr. Arce, New York, N.Y., Noviembre 3, 1980.
16. Entrevista telefónica con Mr. Maloney, véase nota No. 9.
17. Entrevista telefónica con Mr. Denis Moriarty, vendedor -- Harrison Pierce and Company, 52 11th Avenue, New York, -- N.Y., 10022, Octubre, 1980.
18. Importadores contactados:
 1. Sr. Tom Maloney, Jr., Vice-Presidente
Fulham and Maloney, Inc.
235 Northern Avenue
Boston, MA 02210
 2. Sr. Denis Moriarty, Vendedor
Harrison, Pierce and Company
52 11th Avenue
New York, NY 10022
 3. Srta. Ethel Bigel, Directora
Alba Seafood, Inc.
233 Water Street
New York, NY 10038
 4. Sr. Peter Cardone, Director
Harbor Seafood Brokers
98 Cutter Mill Road
Great Neck, NY 10021
 5. Sr. Ted Fulop, Vice-Presidente Ejecutivo
Blue Continent New York Corporation
98 Cutter Mill Road
Great Neck, NY 10021
 6. Sr. Mike Burke, Vice-Presidente
F.W. Bryce Co.
Boston, MA
19. Entrevista telefónica con Mr. Jim Powers, Gerente Sucursal, Safeway Fish Buying Department, Noviembre, 1980.

20. Entrevista telefónica con Mr. Maloney, véase nota No. 9.
21. Entrevista telefónica con Mr. Moskowitz, Vice-Presidente, White, L.N. and Co., Inc., New York, NY, Octubre, 1980.
22. Entrevista telefónica con Mr. Jim Powers, véase nota No.19.
23. Entrevista telefónica con Mr. Jim Powers, Mr. Connolly y Mr. Moskowitz - todo lo anotado arriba.

ANEXO A

IMPORTACIONES GENERALES DE E.U.

114.1500 CARNE DE CAPRINO: FRESCA, REFRIGERADA O CONGELADA

| | <u>País de Origen</u> | <u>Cantidad (lbs)</u> | <u>Valor</u> |
|------|--|-----------------------|------------------|
| 1975 | Canadá | 1,112,440 | 2,354,048 |
| | México | 5,032 | 5,032 |
| | República Dominicana | 35,120 | 51,447 |
| | Colombia | 1,300 | 1,475 |
| | Venezuela | 13,351 | 11,435 |
| | Chile | 7,820 | 94,200 |
| | Argentina | 40,740 | 115,427 |
| | Brasil | 2,385 | 2,355 |
| | Países Bajos y Luxemburgo | 13,000 | 11,500 |
| | Francia | 4,835 | 21,464 |
| | Alemania Federal | 950 | 3,850 |
| | Repetición | 1,340 | 6,203 |
| | Malasia | 25,780 | 21,200 |
| | República de Corea | 115,136 | 149,422 |
| | Taiwán | 11,805 | 14,220 |
| | Japón | 1,352,364 | 1,819,130 |
| | República de Sudáfrica | 75,729 | 122,939 |
| | Nueva | 14,380 | 135,214 |
| | Total para Código USHA 114.1500 | 4,817,293 | 7,431,660 |

A N E X O S

| | | | |
|------|--|------------------|------------------|
| 1976 | Canadá | 1,400,120 | 2,406,441 |
| | México | 49,120 | 5,970 |
| | República Dominicana | 35,810 | 51,743 |
| | Venezuela | 12,600 | 20,871 |
| | Argentina | 6,000 | 11,802 |
| | Irlanda | 43,997 | 55,431 |
| | Países Bajos | 13,450 | 55,136 |
| | Francia | 58 | 30 |
| | Alemania Federal | 44,100 | 48,800 |
| | Malasia | 19,596 | 22,120 |
| | Singapur | 42,000 | 42,000 |
| | Filipinas | 9,572 | 2,176 |
| | Países | 13,383 | 13,383 |
| | Japón | 1,287,402 | 1,714,107 |
| | República de Sudáfrica | 1,800 | 2,104 |
| | Total para Código USHA 114.1500 | 3,200,153 | 4,291,751 |

ANEXO A

IMPORTACIONES GENERALES DE E.U.

114.1500 CARNE DE CANGREJO: FRESCA, REFRIGERADA
O CONGELADA

| | <u>Nación Exportadora</u> | <u>Cantidad (lbs)</u> | <u>Valor</u> |
|------|---|-----------------------|------------------|
| 1975 | Canadá | 1.112.490 | 2.754.048 |
| | México | 5.032 | 5.032 |
| | República Dominicana | 35.120 | 53.447 |
| | Colombia | 1.320 | 3.475 |
| | Venezuela | 18.353 | 33.936 |
| | Chile | 27.820 | 94.208 |
| | Argentina | 49.140 | 116.427 |
| | Reino Unido | 2.555 | 2.555 |
| | Bélgica y Luxemburgo | 15.000 | 34.500 |
| | Francia | 8.875 | 21.484 |
| | Alemania Federal | 750 | 1.898 |
| | España | 2.325 | 8.203 |
| | Malasia | 28.380 | 31.568 |
| | República de Corea | 115.138 | 148.473 |
| | Taiwán | 14.904 | 14.233 |
| | Japón | 2.352.364 | 3.839.130 |
| | República de Suráfrica | 79.729 | 122.929 |
| | Nambia | 54.200 | 135.814 |
| | Total para Código TSUSA 114,1500 | 3.963.495 | 7.421.360 |
| 1976 | Canadá | 1.446.524 | 2.486.441 |
| | México | 10.138 | 6.954 |
| | República Dominicana | 36.933 | 53.713 |
| | Venezuela | 12.600 | 20.871 |
| | Argentina | 6.000 | 11.807 |
| | Irlanda | 23.997 | 55.431 |
| | Países Bajos | 33.150 | 63.336 |
| | Francia | 88 | 269 |
| | Alemania Federal | 44.100 | 68.798 |
| | Malasia | 19.596 | 22.221 |
| | Singapur | 42.000 | 43.079 |
| | Filipinas | 9.572 | 2.876 |
| | Taiwán | 13.323 | 17.020 |
| | Japón | 1.287.122 | 1.434.381 |
| | República de Suráfrica | 4.250 | 6.594 |
| | Total para Código TSUSA 114,1500 | 2.989.393 | 4.293.791 |

ANEXO A

(Cont.)

| | <u>Nación Exportadora</u> | <u>Cantidad (lbs)</u> | <u>Valor</u> |
|------|---|-----------------------|-------------------|
| 1977 | Canadá | 788.992 | 2.090.918 |
| | México | 70.999 | 36.326 |
| | República Dominicana | 57.917 | 97.132 |
| | Trinidad | 2.370 | 3.706 |
| | Colombia | 1.600 | 4.620 |
| | Venezuela | 33.350 | 95.712 |
| | Chile | 164.150 | 419.837 |
| | Argentina | 29.728 | 89.089 |
| | Suecia | 7.350 | 23.711 |
| | Países Bajos | 19.860 | 25.851 |
| | Tailandia | 3.740 | 5.988 |
| | Malasia | 45.960 | 65.856 |
| | Filipinas | 1.512 | 2.320 |
| | República de Corea | 400 | 11.492 |
| | Taiwán | 9.850 | 8.462 |
| | Japón | 2.621.841 | 4.920.668 |
| | República de Suráfrica | 172.497 | 426.374 |
| | Nambia | 251.174 | 607.617 |
| | Total para Código TSUSA 114,1500 | 4.283.290 | 8.935.679 |
| 1978 | Canadá | 2.701.094 | 9.715.803 |
| | México | 8.256 | 16.904 |
| | República Dominicana | 61.982 | 99.411 |
| | Trinidad | 193 | 251 |
| | Venezuela | 3.350 | 8.800 |
| | Chile | 114.770 | 359.924 |
| | Argentina | 40.830 | 140.391 |
| | España | 2.880 | 4.574 |
| | Irán | 15.210 | 46.010 |
| | Tailandia | 601 | 1.605 |
| | Malasia | 54.241 | 76.249 |
| | Indonesia | 630 | 676 |
| | Filipinas | 9.070 | 14.166 |
| | República de Corea | 5.908 | 6.935 |
| | Hong Kong | 840 | 843 |
| | Japón | 1.111.527 | 3.509.463 |
| | República de Suráfrica | 379.350 | 871.848 |
| | Nambia | 170.256 | 316.626 |
| | Total para Código TSUSA 114,1500 | 4.680.988 | 15.190.479 |

ANEXO A

(Cont.)

| | <u>Nación Exportadora</u> | <u>Cantidad (lbs)</u> | <u>Valor</u> |
|------|---|-----------------------|------------------|
| 1979 | Canadá | 1.868.636 | 7.372.112 |
| | México | 2.933 | 3.700 |
| | República Dominicana | 17.736 | 25.473 |
| | Venezuela | 4.680 | 15.233 |
| | Chile | 43.295 | 116.156 |
| | Argentina | 21.690 | 122.060 |
| | España | 1.350 | 2.271 |
| | Malasia | 41.599 | 78.417 |
| | Filipinas | 619 | 1.238 |
| | Macao | 2.990 | 4.096 |
| | China | 353 | 476 |
| | República de Corea | 15.928 | 13.908 |
| | Japón | 320.338 | 708.320 |
| | República de Suráfrica | 442.050 | 1.343.209 |
| | Total para Código TSUSA 114,1500 | 2.784.197 | 9.806.669 |

ANEXO B

EXPORTACIONES DE E.U.

CENTOLLA ESTADOUNIDENSE FRESCA O CONGELADA

| | <u>País</u> | <u>Cantidad (libras)</u> | <u>Miles de libras</u> | <u>Miles de dólares</u> |
|------|----------------------|--------------------------|------------------------|-------------------------|
| 1975 | Japón | 383.836 | 765 | 1.109 |
| | Países Bajos | 256.333 | 460 | 1.432 |
| | Bélgica | 17.336 | 256 | 812 |
| | Canadá | 4.680 | 658 | 1.435 |
| | Australia | 205.336 | 148 | 420 |
| | Suecia | 21.830 | 89 | 283 |
| | Otros | 1.350 | 336 | 865 |
| | Total | 1.000.180 | 2.712 | 6.356 |
| 1976 | Japón | 800.336 | 1.730 | 3.502 |
| | Bélgica | 320.336 | 410 | 1.718 |
| | Canadá | 441.000 | 630 | 1.455 |
| | Países Bajos | | 577 | 2.835 |
| | Australia | | 176 | 695 |
| | Francia | | 70 | 229 |
| | Otros | | 506 | 1.464 |
| | Total | | 4.099 | 11.898 |
| 1977 | Japón | | 7.499 | 17.595 |
| | Bélgica | | 495 | 2.873 |
| | Canadá | | 951 | 2.485 |
| | Países Bajos | | 401 | 2.218 |
| | Francia | | 210 | 1.090 |
| | Otros | | 131 | 652 |
| | Total | | 10.182 | 28.984 |
| 1978 | Japón | | 27.567 | 90.135 |
| | Bélgica y Luxemburgo | | 249 | 2.192 |
| | Canadá | | 994 | 3.317 |
| | Países Bajos | | 611 | 4.892 |
| | Francia | | 58 | 240 |
| | Australia | | 225 | 1.610 |
| | Suiza | | 132 | 962 |
| | Otros | | 430 | 2.076 |
| | Total | | 30.266 | 105.424 |

ANEXO B

(Cont.)

CANGREJO "SNOW" CONGELADO

El presente Estudio lo publica la Cámara de Comercio

| País | Miles de libras | Miles de dólares |
|----------------------|-----------------|------------------|
| 1978 Japón | 30.935 | 44.953 |
| Francia | 142 | 529 |
| Reino Unido | --- | --- |
| Bélgica y Luxemburgo | 56 | 283 |
| Canadá | 125 | 272 |
| Países Bajos | 45 | 227 |
| Otros | 401 | 1.126 |
| Total | 31.704 | 47.390 |

CENTOLLA NACIONAL CONGELADO

| | | |
|----------------------|--------|--------|
| 1979 Japón | 32.863 | 78.262 |
| Bélgica y Luxemburgo | 634 | 5.027 |
| Canadá | 1.291 | 4.289 |
| Países Bajos | 526 | 4.085 |
| Francia | 167 | 982 |
| Australia | 152 | 887 |
| Suiza | 89 | 491 |
| Otros | 497 | 2.323 |
| Total | 36.219 | 96.346 |

CANGREJO

"SNOW" NACIONAL CONGELADO

| | | |
|----------------------|--------|--------|
| Japón | 41.942 | 66.328 |
| Francia | 176 | 885 |
| Reino Unido | 247 | 781 |
| Bélgica y Luxemburgo | 127 | 696 |
| Canadá | 170 | 352 |
| Países Bajos | 30 | 173 |
| Otros | 286 | 1.081 |
| Total | 42.978 | 70.296 |

El presente Estudio lo publica la Cámara de Comercio de Bogotá, Secretaría Permanente de la Asociación Iberoamericana de Cámaras de Comercio, AICO.

La AICO es una organización colectiva y voluntaria de las Cámaras de Comercio y Entidades Afines instituidas o establecidas en los países de habla hispana y portuguesa de América Latina, el Caribe y la Península Ibérica. Entre sus objetivos tiene el estudio y fomento de todo aquello que concierne al comercio en general y al comercio iberoamericano en particular.

Impreso en los Talleres de la
Cámara de Comercio de Bogotá

Abril de 1983

Secretariat - 245
Permanent Secretariat
The Trade Information Network OAS-AICO issues the following publications:
— The Trade Information Network OAS-AICO issues the following publications:
— International Bulletin of Trade Opportunities, Weekly
— The Trade Opportunities Directory, Annual
— Importers and Exporters List by specific product line, Quarterly
The Network does not sponsor nor guarantee the performance of any agency

RED DE INFORMACION COMERCIAL OEA-AICO



07071

La Red de Información Comercial (Red OEA-AICO) es un proyecto conjunto entre la Asociación Iberoamericana de Cámaras de Comercio (AICO), la Cámara de Comercio de Bogotá y la Secretaría General de la Organización de Estados Americanos (OEA). La ejecución del proyecto está a cargo de la Cámara de Comercio de Bogotá que a su vez es la Secretaría Permanente de la AICO.

La Red OEA-AICO es un sistema informativo dinámico que dentro de la comercialización internacional, responde a las necesidades del intercambio comercial y por sus antecedentes, estructura, objetivos y alcances se ha constituido en un esquema central para los organismos del sector público y privado de los países miembros de la OEA, España y Portugal.

La Red OEA-AICO dentro del contexto de sus actividades operativas, suministra los siguientes servicios:

Oportunidades Comerciales de Oferta y Demanda y Servicios. La labor primordial de esta actividad es la de obtener y difundir información sobre oportunidades comerciales de oferta y demanda, que conduzcan a un intercambio comercial directo entre los oferentes de los países miembros de la OEA y Península Ibérica con los demandantes del mundo, así como también, la difusión de la oferta y demanda de servicios, dentro del contexto del comercio internacional.

Servicio de Precios. Este servicio opera en forma de indicador económico, con la finalidad de dar al exportador y demás usuarios de la Red OEA-AICO, una orientación sobre las cotizaciones aplicables a sus productos en diferentes y representativos mercados, a fin de poder analizar la factibilidad de competir en los mercados externos.

Servicio de Transferencia de Información Tecnológica sobre Comercio Internacional. Este servicio tiene como objetivo el de suministrar a los usuarios de la Red OEA-AICO, información especializada del comercio internacional que se considere de utilidad para las instituciones y personas interesadas en el comercio exterior. Estas informaciones se proporcionan a nivel de país, tema y producto.

La red OEA-AICO cuenta con los siguientes medios de difusión:

- Boletín Internacional de Oportunidades Comerciales. Semanal.
- Directorio de Oportunidades Comerciales. Anual.
- Series de Importadores y Exportadores por línea y productos específicos. Trimestral.

La Red no se responsabiliza ni garantiza operaciones comerciales de ningún importador o productor.

TRADE INFORMATION NETWORK OAS-AICO

The Trade Information Network OAS-AICO is a joint project between the Iberoamerican Chamber of Commerce Association — AICO, Bogotá Chamber of Commerce and the Organization of American States Secretariat — OAS. This project is carried out by the Bogota Chamber of Commerce which is the OAS Permanent Secretariat.

The Trade Information Network OAS-AICO is a dynamic system within the international trade; by its antecedents, structure, objectives and goals it has become a central scheme for public and private organisms of OAS member countries, Spain and Portugal.

The Trade Information Network OAS-AICO among its operative activities, gives the following services:

Supply and Demand Trade Opportunities. The main task of this service is to obtain and diffuse information about supply and demand opportunities, which will help direct commercial interchange between the suppliers of the OAS member countries and the Iberian Peninsula and buyers of the world, as well as supply and demand diffusion service within the international trade framework.

Price Information. This service works as an economic indicator, its purpose is to give to the exporter and other OAS-AICO users an orientation about prices applicable to their products in different and representative markets. This would enable the exporters to analyse the competitive position theirs of products.

Technical News of Interest for International Trade Firms. This service tries to provide OAS-AICO Network affiliates with specialized information on international trade. This information is given by country by country and product by product levels.

- The Trade Information Network OAS-AICO issues the following publications:
- International Bulletin of Trade Opportunities. Weekly.
- The Trade Opportunities Directory. Annual.
- Importers and Exporters List by specific product line. Quaterly.

The Network does not sponsor nor guarantee the performance of any exporter or importer.